

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara penghasil pisang terbesar ke tujuh di dunia, yang menghasilkan 6,3 juta ton pisang per tahun. Tanaman pisang kebanyakan di temukan di Kabupaten Hulu Sungai Tengah, Banjar, Tapin dan Kota Baru (Ditjen Hortikultura, 2005). Semua komponen pisang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat, mulai dari bonggol, batang, pelepah, daun, buah bahkan jantung pisang. Tetapi, jantung pisang oleh sebagian masyarakat dianggap sebagai limbah yang dijadikan pakan ternak atau dibuang begitu saja (Furqon, 2013). Jantung pisang oleh sebagian masyarakat juga dimanfaatkan sebagai olahan sayur (Yuannita, dkk. 2014).

Semakin populernya makanan cepat saji dan makanan kebarat-baratan, kini bahan makanan yang memerlukan proses seperti pengelupasan, pencucian dan pemasakan semakin ditinggalkan. Bahkan keberadaan jantung pisang semakin tersingkirkan. Jantung pisang oleh masyarakat sekarang dianggap sebagai menu makanan kalangan menengah kebawah, padahal di samping harganya yang murah, jantung pisang yang diolah menjadi tepung mengandung zat gizi yang baik bagi kesehatan seperti karbohidrat (63,04 gram), protein (9,140 gram), lemak (1,342 gram) dan serat (15,259 gram) (Florentia, dkk. 2016). Konsumsi protein dari sayuran secara langsung masih kurang bervariasi dan kurang

diminati oleh masyarakat, sehingga dapat ditambahkan tepung jantung pisang pada produk olahan kue yaitu brownies panggang.

Kebutuhan protein bagi orang dewasa yaitu sebanyak 1 gram/kg berat badan setiap hari dan untuk anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan memerlukan protein sebanyak 3 gram/kg berat badan setiap harinya. Brownies panggang dengan substitusi tepung jantung pisang merupakan produk pangan yang dapat menjadi alternatif pangan masyarakat dalam menambah kebutuhan protein sehari-hari. Kebutuhan protein dalam sehari yaitu sekitar 10 – 15% dari total kebutuhan energi (Aspiatun, 2004).

Brownies panggang merupakan kue yang banyak diminati oleh masyarakat mulai dari kalangan anak-anak sampai kalangan dewasa. Rasanya yang enak, manis, memiliki tekstur yang lembut dan tampilannya menarik membuat banyak orang tertarik ingin menikmatinya. Olahan brownies panggang juga banyak diminati oleh masyarakat, hal ini dikarenakan brownies panggang lebih tahan lama dibandingkan dengan brownies kukus.

Melalui penelitian ini, brownies dari tepung jantung pisang dan tepung terigu akan diformulasikan dalam berbagai komposisi sehingga dapat ditemukan formulasi brownies yang tepat, layak dikonsumsi, disukai serta dapat menambah kebutuhan protein sehari-hari. Berdasarkan hal tersebut diatas, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein dan daya terima brownies panggang.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein dan daya terima brownies panggang?.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein dan daya terima brownies panggang.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kadar protein brownies panggang dengan substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- b. Mengetahui daya terima brownies panggang dengan substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*).
- c. Menganalisis pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein brownies panggang.
- d. Menganalisis pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap daya terima brownies panggang.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi Peneliti

Peneliti dapat mengetahui tentang pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein dan daya terima brownies panggang.

2. Bagi Peneliti Lanjutan

Sebagai bahan acuan yang dapat dipertanggung jawabkan apabila ada penelitian yang sejenis.

3. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan jantung pisang dalam pembuatan brownies.

4. Bagi Industri

Menambah pengetahuan dan inovasi baru bagi industri, khususnya industri rumahan yang membuat brownies dengan menggunakan substitusi tepung jantung pisang.

E. Ruang Lingkup

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh substitusi tepung jantung pisang (*Musa paradisiaca*) terhadap kadar protein dan daya terima brownies panggang.